Fissler

600-000-00-921

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str.1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
Tel. +49 6781-403-0, Fax. +49 6781-403-321
www.fissler.de, www.fissler.com

0310/40/BAST

148 mm

vitaquick®

Fissler

vitaquick®

12 mm

146 mm

Fissler vitaquick®

D	Gebrauchsanleitung	Seite	01-24
GB	Instructions for Use	Page	25-48
F	Mode d'emploi	Page	49-72
NL	Handleiding	Pagina	73-96
I	Istruzioni per l'uso	Pagina	97-120
E	Instrucciones de uso	Página	121-144
P	Manual de utilização	Página	145-168
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	169-192
TR	Kullanım kılavuzu	Sayfa	193-216
RUS	Руководство по эксплуатации	страница	217-240
S	Bruksanvisning	Sidan	241-264
PL	Instrukcja obsługi	Strona	265-288
CZ	Návod k použití	Seznam	289-312
ARA	دليل الاستخدام	صفحة	340-313 ١ - ٢٧

137mm

Fissler vitaquick®

A

B

135 mm

091577_01fis_Umschlag Vitaquick.indd 1
31.05.10 13:55

C

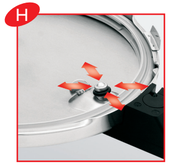
D

E

F

G

H



I

J

K

L

M

N

O

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y-1

Y-2

Y-3

Y-4

Y-5

Y-7

Y-8

Y-9

Y-10

Y-11

Y-12

Z-1

Z-2

Z-3

Z-4

Z-5

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري

vitaquick®

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات التوجهة التالية للمجموعة الأوروبية

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 31.03.2010

Markus H. Kepka (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	**Name, Funktion und Unterschrift der Befugten**
Place and date of issue	**Name, job function and signature of authorized person**
Lieu et date:	**Nom, fonction et signature du responsable**
Plaats en datum van de verklaring	**Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon**
Luogo e data del rilascio	**Nome, qualifica e firma dell'incaricato**
Lugar y fecha de emisión	**Nombre, función y firma de la persona autorizada**
Local e data de emissão	**Nome, função e assinatura do responsável**
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Ονομα, ομιοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	**Yetkilinin adı, görevi ve imzası**
Ort och datum för utfärdande	**Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare**
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار

091577_01fis_Umschlag Vitaquick.indd 2
31.05.10 13:56

P Manual de utilização

Obrigado pela sua confiança,

e parabéns pela aquisição da sua nova panela de pressão vitaquick®.
No desenvolvimento desta nova geração de panelas de pressão da Fissler estão aplicados mais de 55 anos de experiência. Para uma preparação rápida, saborosa e plena de vitaminas, as panelas de pressão continuam actuais como sempre. Contudo em termos de conforto de utilização e design a vitaquick® estabelece novos padrões.

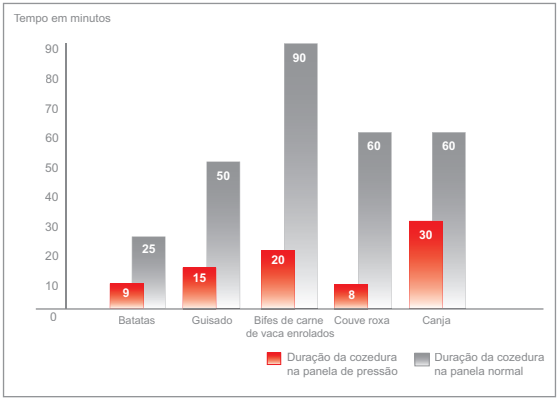
Para desfrutar da sua panela de pressão cuidadosamente concebida na Alemanha e obter uma vida útil ideal, tenha em atenção as seguintes indicações. Divirta-se experimentando as inúmeras possibilidades da sua vitaquick® e boa sorte!

Índice

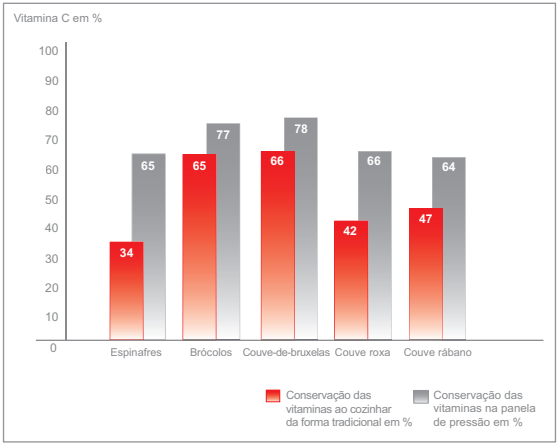
1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar sob pressão
2. Indicações de segurança
3. Descrição e vantagens da vitaquick®
4. Antes da primeira utilização
5. Instruções de utilização
6. Cozinhar com a vitaquick®
7. Despressurizar a vitaquick®
8. Possibilidades de utilização
9. Tempo de cozedura
10. Limpeza e Conservação
11. Perguntas e Respostas
12. Manutenção e Peças sobresselentes
13. Garantia e Serviços

1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar na pressão

O princípio-base de cozinhar sob pressão permaneceu inalterado desde a introdução da primeira panela de pressão. Numa panela correctamente fechada, os ingredientes são cozidos sob pressão a temperaturas superiores a 100°C, pois a pressão resultante no seu interior atinge o ponto de ebulição da água. Desta forma, o tempo de cozedura diminuiu bastante. Cozinhar com a panela de pressão economiza bastante tempo (tempo de cozedura) – em média até 70 por cento.



Através da eliminação do oxigénio atmosférico e da diminuição do tempo de cozedura, os alimentos são cuidadosamente cozinhados. Vitaminas, minerais e aromas são claramente melhor conservados comparativamente ao cozinhar normal. E também sabe: O próprio gosto dos alimentos é extraordinariamente intenso.



2. Indicações de segurança

Manual de utilização

- Leia o manual de utilização e todas as indicações, antes de trabalhar com a panela de pressão vitaquick®. Uma utilização inadequada pode provocar danos.
- Não permita que ninguém, que não se tenha familiarizado com o manual de utilização, utilize a panela de pressão.
- Apenas entregue a sua panela de pressão a terceiros com o manual de utilização.

Supervisão

- Nunca utilize a panela de pressão próximo de crianças.

Aplicações da panela de pressão

- Utilize a panela de pressão apenas para o fim previsto no manual de utilização. (ver capítulo 8)
- Nunca utilize a panela de pressão e a frigideira rápida no forno. As pegas, válvulas e dispositivos de segurança ficam danificados em altas temperaturas.
- Frite na panela de pressão sempre sem tampa e encha-a no máximo até meio com gordura. Nunca frite sob pressão! (ver capítulo 8)
- As panelas de pressão não devem ser utilizadas na área da medicina, especialmente como esterilizador, pois as panelas de pressão não são concebidas para a temperatura de esterilização necessária.
- Não prepare puré de maçã e compota na panela de pressão, pois frequentemente formam-se bolhas de vapor que podem salpicar ao abrir e provocar queimaduras.
- Tenha cuidado ao cozinhar carne com pele, que possa inchar devido à pressão. Se de seguida picar a carne, quando a pele está inchada, pode queimar-se.

Segurança e manutenção

- Assegure-se, em cada utilização, de que todas as válvulas e dispositivos de segurança se encontram sem avarias, a funcionar perfeitamente e limpos. Apenas desta forma pode ser garantido um modo de funcionamento seguro. Consulte as informações do capítulo 5.
- Não realize quaisquer alterações na panela de pressão. Não realize nenhuma intervenção especialmente nos dispositivos de segurança, com excepção das medidas de manutenção indicadas no manual de utilização. Não lubrifique as válvulas!
- Substitua regularmente as peças desgastadas, como a junta vedante ou outras peças de borracha, após cerca de 400 utilizações ou o mais tardar 2 anos, por peças sobresselentes originais da Fissler. As peças que apresentem danos visíveis (p.ex. fissuras, descoloração ou deformação) ou que não assentem correctamente, devem ser imediatamente substituídas. O funcionamento e a segurança da sua panela de pressão podem ser prejudicados devido à não observância do anteriormente dito.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais da Fissler. Utilize apenas panelas e tampas do mesmo modelo, assim como outras peças sobresselentes do modelo previsto para o seu pequeno aparelho doméstico. (ver capítulo 12)

Funcionamento da panela de pressão

- Este pequeno aparelho doméstico cozinha sob pressão. Uma utilização inconveniente pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de aquecer. Consultar informações no capítulo 4. Nunca utilize a panela de pressão com a tampa solta.
- Utilize apenas fontes de calor mencionadas no capítulo 5.

- Nunca aqueça a panela de pressão sem líquidos, pois o sobreaquecimento pode originar danos na panela e na fonte da calor.
  Capacidade mínima: 200-300 ml de água, dependendo do diâmetro da sua panela. (consultar marca „mín".) Em caso de sobreaquecimento extremo, as peças de plástico da panela ou as de alumínio no fundo podem derreter e tornar-se líquidas. Se tal suceder, desligue a fonte de calor e não mexa na panela até esta arrefecer por completo. Ventile o espaço.
- Não encha a panela de pressão com mais do que ⅔ da sua capacidade (consultar marca „máx.").
  Em caso de produtos alimentares que produzam espuma ou que aumentem de tamanho durante a cozedura, como p.ex. arroz, leguminosas, molhos ou legumes secos, encha a panela de pressão no máximo até metade da sua capacidade (consultar marca „½")
- Nunca deixe a panela de pressão sem vigilância. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não atinja a marca do respectivo nível de cozedura (primeiro ou segundo anel branco). Se não diminuir o abastecimento de energia, o liquido é expelido entre as válvulas de vapor e a panela. A perda total de líquido faz com que os alimentos queimem e pode provocar danos na panela e na fonte de calor.
- Movimente cuidadosamente a panela de pressão, quando esta se encontra sob pressão. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os elementos de comando. Quando necessário, utilize luvas.

Abertura da panela

- Nunca abra a panela de pressão bruscamente. Nunca a abra sem antes se assegurar de que a pressão interior diminuiu por completo. Consulte as informações no capítulo 7.
- Agite a panela de pressão antes de cada abertura para que as bolhas de vapor não salpiquem e para que não se escalde. Isto é especialmente importante para a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento sob de água corrente.
- Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo fora da área de perigo de evacuação de vapor. A saída de vapor pode provocar ferimentos. Tenha isto em atenção principalmente quando o vapor é evacuado pelo botão de controlo.

Nota importante

- Não utilize a panela de pressão se esta ou partes desta estiverem danificadas ou deformadas, ou se o seu funcionamento não corresponder ao descrito neste manual de utilização. Neste caso dirija-se a uma loja especializada da Fissler mais perto de si ou ao departamento de Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler GmbH (consultar endereço no capítulo 13).

Guarde cuidadosamente este manual de utilização.

3. Descrição e vantagens da vitaquick®

Consultar imagem A

1. **Pega da tampa**
   - desmontável, para uma limpeza mais fácil
2. **Botão de controlo**
   - para abertura e despressurização da panela

3. Indicação de bloqueio
- indica se a panela está correctamente fechada

4. Orifícios para a saída do vapor
- quando levantar fervura
- quando a válvula de segurança (Euromatic) reage
- quando se dá a despressurização através do botão de controlo

5. Unidade da válvula de regulação
- com indicador de cozedura
- válvula para limitação automática de pressão (regulador de pressão)
- desmontável, para uma limpeza mais fácil

6. Indicador de cozedura grande
- com marcas para regular o nível lento e rápido

7. Orifícios para a saída do vapor
- ao exceder a etapa de cozedura seleccionada

8. Ajuda de colocação
- para um encaixe mais fácil da tampa

9. Ranhura para ajuda de colocação
- para introduzir a ajuda de colocação

10. Pega da panela com anti-derrapante

11. Protecção contra chamas
- proteja as pegas quando utiliza fogões a gás

12. Marca de capacidade
- marca „mín“ para a capacidade mínima de líquido
- marca „½“ para a capacidade máxima de alimentos que aumentem de volume
- marca „máx“ para a capacidade máxima de alimentos

13. Elementos adicionais para cozer a vapor (dependendo do modelo)
- com orifícios alongados para uma penetração de vapor ideal
- com uma travessa de apoio para libertar o vapor de alimentos de grandes dimensões
- com tripé como suporte

14. Corpo cónico da panela
- para sobrepor panelas com o mesmo diâmetro

15. Fundo Super-Thermic
- adequado para todo o tipo de fogões incluindo de indução

16. Pega para panela
- com pega ergonómica para um transporte seguro

17. Mecanismo de segurança (dispositivo de segurança)
- evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente

18. Euromatic da Fissler (dispositivo de segurança)
- para levantar fervura automaticamente
- evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente
- limita automaticamente a pressão
- evita a abertura da panela enquanto existir pressão

19. Parafuso de fixação para a pega da tampa
- manuseável sem ferramentas
- com junta plana fixa na tampa

20. Junta de vedação (dispositivo de segurança)
- de silicone de elevada qualidade
- com sacos de segurança para limitar a pressão

21. Parafuso para fixar a unidade da válvula e regulação
- com ranhura, desmontável sem ferramentas

22. Membrana de enrolar
- para vedar o indicador de cozedura

23. Junta circular
- para vedar a unidade da válvula de regulação

24. Junta de vedação de suporte de válvula
- para vedar a válvula de regulação

Consultar imagem B
a. Identificação CE (declara conformidade do pequeno electrodoméstico com a directiva CE para panelas de pressão)
b. Capacidade nominal (não corresponde à capacidade útil)
c. Pressão máxima de funcionamento (máxima pressão possivel da válvula de libertação do vapor)
d. Data de fabrico (semana/ano)

4. Antes da primeira utilização

Familiarize-se com a panela e o seu manuseamento antes da primeira utilização.

Abrir panela

consultar imagem C
Prima no botão de controlo (imagem A-2) localizado na pega da tampa na direcção indicada pela seta e rode a tampa até ao batente situado à direita. Agora pode remover a tampa.

Ajuda de posicionamento

Na tampa está fixado um pino metálico com a inscrição „Close“ (imagem A-8) e em oposição uma ranhura (imagem A-9) na pega da panela. Esta função serve para um posicionamento simples da tampa.

Fechar panela

consultar imagem D
Posicione a tampa, segurando-a ligeiramente inclinada; introduza a ajuda de colocação na ranhura situada na pega da panela e de seguida baixe-a. A posição de colocação correcta da tampa está assinalada adicionalmente por um ponto vermelho situado na ajuda de colocação e na pega da panela. Alinhe correctamente estes pontos. A tampa pode ser colocada.
consultar imagem E
Para fechar, rode a tampa até ao batente situado à esquerda, até a panela ficar bloqueada com um clique audível.

Indicação de bloqueio

consultar imagem F
Saberá se a panela está correctamente fechada e operacional pela indicação de trinco (imagem A-3) situado na pega da tampa:

Verde = a panela está correctamente fechada e operacional
Vermelho = a panela está fechada de modo incorrecto; poder-se-á não se criar pressão

Limpeza

Lave bem a panela, a tampa e o anel de vedação de silicone antes de usar a panela pela primeira vez. Isto removerá quaisquer vestígios do pó de polimento ou pequenas impurezas.
Recomendamos o uso de Fissler Stainless Steel Care (ou outro produto de tratamento para trens de cozinha em aço inoxidavel) para o cuidado da panela e tampa. Isto tornará o aço mais resistente à acção do sal e substâncias ácidas. Os resíduos do produto de tratamento devem ser muito bem retirados com água. Use o produto para tratar sempre que note alterações no aspecto da superfíce do aço inox.

5. Indicações de utilização

Dispositivos de segurança

A sua panela de pressão vitaquick® está equipada com vários dispositivos que garantem automaticamente a segurança da sua panela de pressão.
Verifique antes de cada utilização a operacionalidade dos dispositivos de segurança mencionados e nunca os altere. Assegure-se de que a unidade da válvula de regulação e a pega da tampa estão correctamente montadas e fixas antes de iniciar a cozedura. Consulte as indicações no capítulo 10.

Unidade da válvula de regulação (Imagem A-5)
consultar imagem G
Rode a unidade da válvula de regulação da tampa. Verifique ao pressionar com o dedo se o indicador de cozedura (1) e o corpo da válvula (2) se movem livremente e regressam à posição inicial.

Euromatic (imagem A-18)
consultar imagem H+I
Assegure-se de que o Euromatic se encontra limpo e que pode mover facilmente a tampa. O anel deve ficar perfeitamente pousado no orifício.
consultar imagem J
Controle, pressionando com o dedo, se a esfera branca não está colada na válvula Euromatic, se se encontra desimpedida e se regressa à posição inicial.

Junta de vedação (Imagem A-20) **mecanismo de segurança** (Imagem A-17)
consultar imagem K
Verifique se a junta de vedação e o bordo da tampa estão limpos, se a junta de vedação não está deteriorada e se a mecanismo de segurança está móvel.
Introduza a junta de vedação de modo a que fique plana por baixo do segmento curvado interior do bordo, na parte interna da tampa. A junta de vedação deve estar antes da mecanismo de segurança, ou seja, deve estar afastada do bordo da tampa.

Capacidade

consultar imagem L
Tenha em atenção, ao cozinhar sob pressão, as seguintes informações sobre a capacidade.
Para uma dosagem mais fácil, está fixada uma escala no interior da panela.

„min“
Para se gerar vapor são necessários, dependendo do diâmetro da panela, pelo menos 200-300 ml de líquidos, independentemente se cozinha com ou sem cesto. Nunca coloque a panela de pressão em funcionamento com esta quantidade mínima de líquido. (consultar marca „mín“.)

Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

„máx“
A panela de pressão deve ser enchida no máximo até ⅔ da sua capacidade, para garantir um funcionamento seguro. (consultar marca „máx“)

„½“
No caso de produtos alimentares que produzam espuma ou que dilatem durante a cozedura, como p.ex. arroz, leguminosas, molhos ou legumes secos, a panela de pressão deve ser enchida no máximo até metade da sua capacidade. (consultar marca „½“)

Atenção:
Nunca cozinhe sem líquido suficiente e tenha em atenção para que a água não evapore por completo. A não observância pode fazer com que queime os alimentos e provoque danos na panela, na fonte de calor e nas pegas (confira as indicações de segurança).

Aptidão do fogão

O fundo Super-Thermic encapsulado garante uma boa absorção, distribuição e retenção de calor, sendo indicado para todo o tipo de fogões, incluindo de indução.

Regulação da fonte de calor

	Níveis de cozedura da fonte de calor			
	níveis de 1 a 12	níveis de 1 a 9	níveis de 1 a 6	níveis de 1 a 3
Refogar (panela aberta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Levantar fervura, Extracção de ar	12	9	6	3
Cozinhar lentamente, cozinhar a vapor, aquecer, descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

As áreas de ajuste indicadas são valores de referência. Podem ser seleccionados ajustes mais baixos no fogão a indução, dependendo do rendimento. Tenha em atenção também as indicações do manual de utilização do seu fogão.

A panela de pressão aberta não deve ser aquecida vazia ou sem gordura mais do que 2 minutos no nível de energia mais alto. Ao sobreaquecer, o fundo pode ficar dourado. Contudo, esta coloração não prejudica o funcionamento.

Massa/Cerâmica (Radiação/Halogéneo): A placa do fogão deve corresponder ou ser mais pequena do que o diâmetro do fundo da panela.

Fogão a gás: Colocar a panela sempre a meio e evitar que as chamas ultrapassem o fundo da panela.

Indução: Colocar a panela sempre a meio da fonte de calor. O tamanho do fundo da panela deve coincidir com o tamanho da fonte de calor, pois o fundo da panela pode não reagir à fonte de calor.

Indicação especial para fogões de indução: Para evitar um sobreaquecimento e danos na panela, provocados por um rendimento elevado do fogão de indução, nunca coloque a panela vazia a aquecer sem vigilância. Tenha em atenção as instruções de utilização do fabricante de fogões.
Aquando da utilização pode surgir um barulho sussurrante. Este barulho deve-se a razões técnicas e não representa nenhum indício de defeito do seu fogão ou da panela.

Dicas de economia de energia

- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível lento ou rápido para que o indicador de cozedura não atinja a marca do respectivo nível de cozedura.
- Utilizar uma fonte de calor adequada ao tamanho (consultar informações acima).
- Tamanho da panela estar de acordo com a quantidade que decidir cozinhar
- Utilize o aquecimento acumulado no fundo Desligar o botão de posição de cozedura antes do final da cozedura para aproveitar o tempo de arrefecimento.

6. Cozinhar com a vitaquick®

Pode cozinhar de várias formas na panela de pressão:
Cozer ou estufar, refogar e fritar (sem tampa) mas também descongelar, fazer conservas ou extrair sumo. Pode consultar mais informações sobre as possibilidades de utilização da sua panela de pressão, assim como sobre a utilização de outras peças, no capítulo 8.

Preparação

Coloque os ingredientes na panela de pressão de acordo com a receita.
Tenha em atenção a capacidade fornecida. (consultar capítulo 5)

Coloque a tampa e feche a panela.
A indicação de trinco exibe a cor verde na pega da tampa (imagem A-3) ; a panela está pronta para cozinhar. (consultar capítulo 4)

Seleccionar o nível de cozedura

Na sua vitaquick® pode seleccionar dois níveis de cozedura: Nível de cozedura lento e Nível de cozedura rápido.
A tabela com os tempos de cozedura (capitulo 9) fornece uma recomendação para a selecção do nível de cozedura.

Nível de cozedura 1, ca. de 109°C (Cozedura Suave)
(40 kPa pressão operacional)

para refeições como peixe ou legumes

Nível de cozedura 2, ca. 117°C (Cozedura Rápida)
(80 kPa pressão operacional)

para as restantes refeições como carne ou ensopados

Levantar fervura e extracção de ar

Aqueça a panela de pressão no nível de energia mais elevado.
Por baixo da pega da tampa (imagem A-4) é expelido vapor e também oxigénio atmosférico nocivo às vitaminas. Este procedimento pode demorar alguns minutos. Assim que a válvula Euromatic se fechar e não for expelido mais vapor, inicia-se a despressurização. Pouco depois o indicador de cozedura começa a subir (imagem A-6) .

Indicador de cozedura

O indicador de cozedura mostra-lhe quando alcançar o respectivo nível de cozedura através de duas marcas (anéis brancos).

consultar imagem M
Primeiro anel:
„O nível de cozedura 1 (nível de cozedura lento) foi atingido.“

Para cozinhar no nível de cozedura lento, deve baixar o abastecimento de calor pouco antes do anel branco ser visível. O fogão deve estar regulado para que este primeiro anel fique visível, mas que não seja ultrapassado, durante todo o processo de cozedura.

consultar imagem N
Segundo anel:
„O nível de cozedura 2 (nível de cozedura rápido) foi atingido.“

Para cozinhar no nível de cozedura rápido, deve baixar o abastecimento de calor um pouco depois do primeiro anel branco ser visível. O fogão deve estar regulado para que o segundo anel branco esteja visível, mas não seja ultrapassado, durante todo o processo de cozedura.

Se o indicador de cozedura continuar a subir após surgir o segundo anel branco, ouve-se um silvo e sai vapor pela válvula de regulação. Neste caso, o abastecimento de calor é demasiado elevado e deve ser reduzido, pois caso contrário os líquidos da panela evaporam-se.

Nota importante:
Tenha em atenção que na panela de pressão, a água nunca deve evaporar por completo! (confira indicações no capítulo 5)

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura deve ser medido a partir do momento em que é atingido o nível de cozedura seleccionado (primeiro ou segundo anel branco).
Pode encontrar informações sobre o tempo de cozedura de diferentes alimentos no capítulo 9.

Regras gerais:

1. O tempo de cozedura no nível 2 corresponde em cerca de ½ até ⅓ do tempo de cozedura normal.
2. O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
3. As indicações do tempo de cozedura podem variar nos mesmos alimentos, pois a quantidade, forma, tamanho e constituição dos alimentos têm influência sobre o tempo de cozedura

Exemplo - batatas com pele:

Tempo de cozedura convencional	Tempo de cozedura no nível 2	Tempo de cozedura no nível 1
aprox. 30 min.	aprox. 12 min.	aprox. 18 min.

Após terminar o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e despressurize (consultar informações no capítulo seguinte). Abra somente depois.

7. Despressurizar a vitaquick®

Nota importante:
Nunca abrir a panela de pressão bruscamente. A panela só deve ser aberta depois de o indicador de cozedura descer por completo e de não existir mais vapor ao accionar o botão de controlo. Se a panela está despressurizada, pressione ligeiramente o botão de controlo para abrir a panela.
Antes da abrir, agite sempre a panela ligeiramente de forma a soltar eventuais bolhas de vapor existentes nos alimentos. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras provocadas por salpicos de alimentos ou vapor.

Tem de 3 possibilidades de despressurizar a sua vitaquick®.

O modo de despressurização deve ser seleccionado consoante o alimento.
Em alimentos que provoquem espuma ou dilatem pouco, como p. ex. leguminosas, sopa ou ensopados ou também em alimentos com pele fina, como p. ex. batatas com pele, não deve escolher nenhum método com redução de vapor rápido, pois caso contrário, os alimentos podem sair ou a pele rebentar.

Método 1
„Despressurização rápida no botão de controlo“

consultar imagem O
Ao pressionar ligeiramente o botão de controlo (Imagem A-2) no sentido das setas, o vapor é expelido por baixo da pega da tampa (Imagem A-4). Mantenha a tecla pressionada até o indicador de cozedura ter baixado por completo e não ser expelido mais nenhum vapor.
Solte o botão, agite ligeiramente a panela e volte a pressionar o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Nota:
Enquanto existir pressão na panela, o botão de controlo não permite que o pressione por completo. Este processo é normal e serve para que a panela não possa ser aberta acidentalmente sob pressão. Procure não pressionar bruscamente o botão de controlo!

Método 2
„Deixar arrefecer“

Se desejar utilizar a energia residual na panela, seleccione este método.
Pode retirar a panela do fogão um pouco antes do final do tempo de cozedura e deixar arrefecer lentamente até o indicador de cozedura ter baixado por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Este método adequa-se a todas as refeições com tempo de cozedura longo.

Método 3
„Despressurização rápida sob de água corrente“

consultar imagem Q
Caso o vapor expelido cause perturbação, também pode despressurizar debaixo de água corrente. Coloque a panela na banca e deixe correr água fria por cima de tampa (não sobre a pega da tampa e da unidade da válvula de regulação), até e indicator de cozedura baixar por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

8. Possibilidades de utilização

Estufar carne

Estufar liga refogar e grelhar. Em primeiro lugar a carne é refogada deixando-se apurar e depois deixa-se desaparecer a água.

- Aquecer a panela de pressão ou a frigideira rápida sem gordura em fogão médio (potência do fogão ⅔).
- Coloque algumas gotas de água fria na panela/frigideira. Quando se assemelharem a pérolas de vidro e „dançarem“ na panela, alcançou a temperatura correcta para assar a carne com ou sem gordura. Antes de acrescentar a gordura ou de introduzir a carne, limpe cuidadosamente a água, p.ex. com uma toalha.
- Pressione bem a carne. Após alguns minutos solta-se do fundo e pode ser virada. Eventualmente, acrescente mais algum ingrediente como habitual.
- Acrescente líquidos de acordo com a receita, no mínimo 200-300ml (consultar capítulo 5)
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado. (consultar capítulo 6)

Nota: Geralmente a carne é cozinhada no nível 2. (consultar capítulo 9).

Sopas e ensopados

As sopas e os ensopados são sempre cozinhados sem cesto.

- Encha a panela no máximo até ⅔ (marca „máx.“). Em alimentos que produzam muita espuma ou dilatem encha apenas até meio (marca „½“)
- Deixe a sopa levantar fervura com a panela aberta e deixe borbulhar
- Mexer
- Fechar panela

- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Nota: As sopas e os ensopados são geralmente cozinhados no nível 2. (consultar capítulo 9)

Legumes e batatas

Legumes e outros alimentos sensíveis podem ser cozinhados no cesto com buracos, sobretudo cozinhados cuidadosamente no vapor. Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín".) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os legumes lavados e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Nota: os legumes são geralmente cozinhados no nível 1. (consultar capítulo 9)

Preparação de arroz

O arroz pode ser cozinhado sem cesto no fundo da panela de pressão.
Preparação de arroz natural:

- Coloque na panela de pressão arroz e água em proporção 1:2.
- Introduza sal a gosto.
- Tenha em atenção a quantidade mínima de água.
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura 2 (segundo anel branco)
- Cozinhar ca. de 7-9 minutos no nível 2, de seguida despressurize e abra a panela.
- Ou: retire a panela do fogão, coloque à parte e deixe o arroz cozer lentamente cerca de 15 minutos. De seguida, abrir panela.

Nota: O arroz também pode ser cozinhado no cesto não perfurado. Neste caso, encha a panela com a capacidade mínima de água. De seguida, coloque arroz e água no cesto (proporção ca. de 01:01).

Preparação de peixe

O peixe pode ser cozinhado no fundo da panela com o mínimo de água ou cozinhado com vapor no cesto com buracos.

Nota: O peixe é cozinhado no nível 1. (consultar capítulo 9)

Fritar

Apenas deve fritar na panela sem tampa!
Para evitar queimaduras causadas por espuma ou salpicos de gordura, verifique se a panela que usa é suficientemente alta.

- Encher a panela com gordura no máximo até meio (marca „½").
- Aquecer a gordura a forno médio e não deixe aquecer demais.
- Atingiu a temperatura de fritar correcta quando logo após a introdução do cabo de uma colher de madeira se criar um anel à volta do cabo.
- Nunca coloque a tampa!

Preparar comida congelada

A comida congelada pode ser facilmente preparada na panela de pressão.

- Carne: para refogar, deixe descongelar um pouco
- Alimentos sem molho: colocar no cesto com buracos na panela
- Refeições com molhos: colocar no cesto não perfurado na panela
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Fazer conservas

A panela de pressão também pode ser utilizada para fazer conservas. Dependendo do tamanho dos boiões utilize o modelo 4,5l ou maior.

- Encha os boiões cerca de um dedo abaixo da margem e feche.
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Coloque os boiões no cesto com buracos na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo de fervura:		
Compotas	Nível 1	1-2 min
Fruta / Pickles	Nível 1	8-10 min
Legumes / Carne	Nível 2	20-25 min

Não despressurize rapidamente a panela. Deixe-a arrefecer lentamente, pois os boiões podem estalar!

Extrair sumo

Para extrair sumo de uma pequena quantidade de fruta, são necessários os cestos perfurado e não perfurado.

- Preparar fruta
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Encher o cesto com buracos de frutos
- Coloque o cesto com buracos em cima do cesto não perfurado e coloque na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura 2 (segundo anel branco) (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo para extrair sumo:		
Pêras	Nível 2	12 min
Fruta de caroço	Nível 2	18 min
Fruta de pevides	Nível 2	25 min

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Esterilização

Biberões ou outros utensílios de uso doméstico (não para a área da medicina) podem ser esterilizados na panela de pressão.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Coloque as garrafas no cesto com buracos com a abertura virada para baixo
- Fechar panela
- Deixar levantar fervura, regular nível de cozedura 2 (segundo anel branco) e esterilizar durante 20 min.

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Menu cozinhar

Podem ser cozinhados várias refeições ao mesmo tempo ao utilizar os dois cestos.

Regular:
- Cozinhar peixe sobre legumes
- Cozinhar legumes sobre carne
- Colocar e cozinhar ao mesmo tempo refeições com tempos de cozedura semelhantes
- Em refeições com tempos de cozedura muito diferentes, coloque e cozinhe primeiro a refeição com o tempo de cozedura mais longo. Assim que o tempo de cozedura restante da refeição corresponder com a outra refeição, retire a panela do fogão, despressurize, abra, introduza as outras refeições e cozinhe até ao fim.
- Devido ao facto de ser expelido vapor entre as aberturas, deve ser colocado no mínimo 300ml de água no início.

Exemplo:
Rolinhos de carne (20 min) com batata cozida (8 min).

Primeiro coloque os rolinhos de carne na panela e cozinhe 12 minutos no nível 2. De seguida, retire a panela da fonte de calor, despressurize e abra a panela. Coloque as batatas cozidas no cesto com buracos com a ajuda do tripé em cima dos rolinhos de carne na panela. Feche a panela, deixe levantar fervura e cozinhe durante 8 minutos no nível 2.

9. Tempo de cozedura

Os tempos de cozedura indicados são valores de referência que dizem respeito a uma quantidade para 2-3 pessoas.

Basicamente:
- O tempo de cozedura no nível 2 corresponde a cerca de ½ até ⅓ do tempo de cozedura normal.
- O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
- Os tempos de cozedura podem variar nos mesmos alimentos dependendo da quantidade, forma, tamanho e constituição.
- Quanto maior for a quantidade, mais longo será o tempo de cozedura.
- Quanto mais pequeno o alimento for cortado, menor será o tempo de cozedura.

Exemplo:
batatas cozidas (inteiras) ca. de 12 minutos, batatas cozidas (partidas a meio/em quatro) ca. de 8 minutos.

Tempo de cozedura

Com a ajuda dos tempos de cozedura indicados pode determinar rapidamente os seus tempos pessoais.

Se não tem certeza quanto a um tempo de cozedura, seleccione primeiro um tempo curto. Pode terminar a cozedura a qualquer momento.

Carne de porco

Ragout / Gulasch de porco	15-20 min	nível 2
Porco assado	25-30 min	nível 2
Chispe	30-35 min	nível 2
Jarrete de porco fresco	30-40 min	nível 2

Vitela e Vaca

Vitela (cortada)	5-6 min	nível 2
Vitela assada	15-20 min	nível 2
Jarrete de vitela	15-20 min	nível 2
Gulasch de carne de vaca	15-20 min	nível 2
Fatias de perna de bovino (para sopa)	20-25 min	nível 2
Rolinho de carne / filetes assados	20-25 min	nível 2
Rosbife Estufado com Vinho	25-30 min	nível 2
Lombo assado		
Carne de vaca assada	30-40 min	nível 2
Carne de vaca cozida	40-60 min	nível 2

Aves de capoeira

Peito / perna de frango	10-15 min	nível 2
Peito / perna de peru	20-25 min	nível 2
Canja (dependendo do tamanho e idade)	25-35 min	nível 2

Caça e Borrego

Lombo de corça	ca. 15 min	nível 2
Corça assada	ca. 20 min	nível 2
Gulasch de Veado	15-20 min	nível 2
Veado assado	ca. 25 min	nível 2
Gulasch de javali	15-20 min	nível 2
Javali assado	ca. 25 min	nível 2
Lebre assada	15-20 min	nível 2
Ragout de borrego	10-15 min	nível 2
Borrego assado	15-20 min	nível 2

Peixe

Ragout de peixe	3-4 min	nível 1
Salmão	5-6 min	nível 1
Solha	6-7 min	nível 1
Pescada	6-7 min	nível 1
Robalo	7-8 min	nível 1

Sopas e Ensopados

Sopa de legumes	4-6 min	nível 2
Sopa de batatas	6-8 min	nível 2
Sopa gulasch	10-15 min	nível 2
Caldo de carne	35-40 min	nível 2

Legumes

Alcachofras (inteiras)	15-20 min	nível 1
Couve-flor/Brócolos (Raminhos)	2-3 min	nível 1
Couve-flor (inteiras)	8-10 min	nível 1
Feijão verde (fresco)	5-7 min	nível 1
Couve rábano (pedaços)	5-8 min	nível 1
Espiga de milho	5-6 min	nível 1
Legumes variados	5-6 min	nível 1
Cenouras	4-6 min	nível 1
Pimento	1-2 min	nível 1
Repolho roxo, repolho branco (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Espargos brancos (inteiros)	5-7 min	nível 1
Couve lombarda (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Batata cozida (dividida em 4 partes)	8-10 min	nível 2
Batatas com pele (inteiras)	12-15 min	nível 2

Leguminosas e Cereais

Lentilhas (sem pré-amolecimento)	10-15 min	nível 2
Ervilhas (sem casca, sem pré-amolecimento)	12-15 min	nível 2
Grão	15-20 min	nível 2
Milho miúdo, Trigo mourisco (sem repouso)	6-7 min	nível 2
Arroz natural (sem repouso)	7-9 min	nível 2
Aveia, trigo, cevada, centeio	8-9 min	nível 2
Espelta, espelta seca (deixar repousar)	Despressurizar a panela; deixar o conteúdo repousar com a tampa fechada durante cerca de 15 minutos.	

10. Limpeza e Conservação

Limpeza

Limpe a panela de pressão depois de cada utilização.
- Solte a junta de vedação da tampa e lave à mão
- Limpar a unidade da válvula de regulação através de água corrente ou, se necessário, retirar e limpar.
- Retira a pega da tampa quando necessário (o mais tardar quando estiver visivelmente suja) e lave com água corrente.
- A panela, a tampa (sem junta de vedação, unidade da válvula de regulação e pega da tampa) e os cestos também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

A ter em atenção:
- Para limpar, utilize água quente e uma esponja ou uma escova macia. Evite objectos pontiagudos, abrasivos ou afiados. Pode utilizar a parte áspera da esponja na parte interior e no fundo, se estiverem muito sujos.
- Não deixe os restos de alimentos secar e não deixe alimentos na panela durante muito tempo, pois podem causar manchas e alterações na superfície de aço inoxidável.
- Para a manutenção da superfície de aço inoxidável utilize regularmente o produto de limpeza da Fissler. É adequado para retirar descolorações brancas, coloridas ou coberturas.
- Utilize apenas produtos habituais de uso doméstico na máquina de lavar e nas doses recomendadas pelo fabricante. Não utilize nenhum produto de limpeza industrial ou produtos em concentrações muito elevadas

Indicações de montagem da unidade da válvula de regulação e da pega da tampa

Unidade da válvula de regulação (Imagem A-5)
Retirar: consultar imagem R
Solte o parafuso de fixação (Imagem A-21) ao rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio e retire a unidade da válvula de regulação. O parafuso de fixação pode ser solto sem ferramentas através de uma moeda de um cêntimo.
Montar: consultar imagem S
Ajuste a unidade da válvula de regulação (1) na posição indicada em cima na tampa (no meio do cavilha), aparafuse o parafuso de fixação (2) por baixo, no sentido dos ponteiros do relógio e fixe-a.

Pega da tampa (Imagem A-1)
Retirar: consultar imagem T
Solte a pega da tampa ao rodar o parafuso de fixação (Imagem A-19) na parte interior da tampa no sentido contrário ao sentido dos ponteiros do relógio.
Montar: consultar imagem U
Pegue na pega da tampa e coloque a tampa na posição indicada. Rode o parafuso de fixação no sentido dos ponteiros do relógio.

Arrumação

A junta de vedação deve ser guardada num sítio escuro (protegida da luz solar e dos raios UV), seco e limpo. Depois da limpeza, para preservar a junta de vedação, coloque a tampa ao contrário na panela de forma a não esmagar a junta.

Manutenção

As peças da panela de pressão que estão sujeitas a desgaste devem ser substituídas regularmente.
Poderá encontrar mais indicações no capítulo 12.

11. Perguntas e respostas

Indicação importante:
Desligue a fonte de calor e deixe a panela arrefecer antes de tentar eliminar a causa da falha.

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
Na fervura, é expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela Euromatic) durante mais tempo do que o normal	A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)
	O abastecimento de energia é muito baixo.	Ajustar potência máxima da fonte de calor.
	O tamanho da fonte de calor não coincide com o tamanho da panela de pressão.	Ajuste a panela de pressão à fonte de calor. (consultar capítulo 5)
	A pega da tampa está fechada.	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
	A válvula Euromatic da Fissler ou a sua junta de vedação circular estão sujas ou danificadas	Limpar ou substituir peças. (consultar capítulo 13)
Ao levantar fervura não é expelido vapor.	Foi introduzida pouca água na panela.	Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)
	O abastecimento de energia é muito baixo.	Ajustar potência máxima da fonte de calor..
É expelido vapor e/ ou gotas de água pelo bordo da tampa antes do indicador de cozedura começar a subir:.	A junta de vedação não está correctamente colocada.	Introduzir correctamente a junta de vedação. (consultar capítulo 5)
	A junta de vedação está suja ou danificada.	Limpar ou substituir junta de vedação.
	A panela não está correctamente fechada. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)
O indicador de cozedura não sobe.	O vapor é expelido pela pega da tampa.	Consultar acima.
	O vapor é expelido pelo bordo da tampa.	Consultar acima.
	Foi introduzida pouca água na panela.	Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)
	A unidade da válvula de regulação não está apertada correctamente.	Insira a unidade da válvula de regulação correctamente e aperte o parafuso de fixação. (consultar capítulo 10)
	A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam, têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
O vapor é expelido pela unidade da válvula de regulação.	A temperatura é muito elevada para o nível de cozedura seleccionado. (o indicador de cozedura subiu acima do segundo anel branco)	Volte a ligar o abastecimento de energia. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não suba acima da marca do nível de cozedura desejado (primeiro ou segundo anel branco) durante o tempo de cozedura. (consultar capítulo 6)
	A unidade da válvula de regulação não está apertada correctamente.	Insira a unidade da válvula de regulação correctamente e aperte o parafuso de fixação. (consultar capítulo 10)
	A junta circular, a junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam, têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
É expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela válvula Euromatic), apesar do indicador de cozedura já ter subido..	A pega da tampa está fechada.	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
	A junta plana para o parafuso de fixação da pega da tampa ou a junta de vedação circular para a Euromatic falham, estão com defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
	É expelida uma grande quantidade de vapor: a Euromatic pode ter respondido como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação está suja ou com defeito..	Retirar, limpar ou substituir a unidade da válvula de regulação. (consultar capítulo 10, 12)
É expelido muito vapor pelo bordo da tampa, apesar de o indicador de cozedura já ter subido..	A junta de vedação tem defeito.	Substituir junta de vedação. (consultar capítulo 5, 12)
	A junta de vedação respondeu como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação e a Euromatic estão sujas ou com defeito..	Permita a verificação da panela pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.
O vapor é expelido por baixo da capa superior redonda na pega da tampa ou pelo botão de controlo.	Uma vedação tem defeito.	Substituir pega de tampa ou permitir verificação pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler..

Perguntas e Respostas

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
É difícil fechar a panela ou o botão de controlo salta ao fechar.	A pega da tampa e/ou da panela estão montadas de forma incorrecta.	Fixação das pegas e eventualmente apertar.
	A pega da tampa tem defeito.	Substituir a pega da panela.
	A junta de vedação não está colocada correctamente.	Introduzir junta de vedação correctamente. (consultar capítulo 5)
	A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)
A panela não abre..	Ainda existe pressão na panela.	Despressurizar a panela. (consultar capítulo 7)
	A Euromatic encravou.	Soltar botão de controlo. Pressionar a pega da tampa ligeiramente para a esquerda.
A pega da tampa está solta.	O parafuso de fixação não está apertado..	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
As pegas da panela estão soltas.	Os parafusos das pegas não estão apertados.	Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

12. Manutenção e Peças sobresselentes

Tenha em atenção

Substitua regularmente as peças desgastadas, como a junta de vedação ou outras peças de borracha, por peças sobresselentes originais da Fissler depois de cerca de 400 utilizações ou o mais tardar 2 anos. As peças que apresentem danos visíveis (p.ex. Fissuras, descoloração, deformação ou rigidez) ou que não assentem correctamente, devem ser substituídas imediatamente. O funcionamento e a segurança da sua panela de pressão podem ser prejudicados devido à não observância do anteriormente dito.

Indicações para a substituição de peças

Junta de vedação (Imagem A-20)
Consultar capítulo 5

Membrana de enrolar (Imagem A-22)
consultar Imagem V
Solte a unidade da válvula de regulação da tampa e retire a membrana de enrolar velha da parte interior da tampa. Coloque a nova membrana de enrolar no interior do orifício da tampa. Verifique o local correcto através de um movimento rotativo.
Monte a unidade da válvula de regulação (consultar capítulo 10).

Junta circular (Imagem A-23)
consultar Imagem W
Solte a unidade da válvula de regualção da tampa e retire a junta circular velha.
Insira a nova junta circular no entalhe previsto ao redor da rosca. Assegure-se de que a junta circular assenta correctamente.

Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem A-24)
consultar Imagem X
Solte a unidade da válvula de regulação da tampa e retire a junta de vedação usada.
Coloque a junta de vedação nova e assegure-se de que a junta permanece limpa e plana nos dois lados da tampa.

Junta circular para válvula Euromatic (Imagem A-18)
consultar Imagem I
A desmontagem/montagem é realizada do lado interior da tampa. Certifique-se de que a junta de vedação é colocada na totalidade no entalhe previsto para esse efeito.

Euromatic (Imagem A-18)
Para a desmontagem/montagem da Euromatic deve primeiro retirar a pega da tampa. Isto é feito de forma bastante simples, soltando os parafusos do lado interior da tampa. Pode retirar a Euromatic da tampa, logo que tirar a junta de vedação circular. Para montar a nova Euromatic sem a junta de vedação faça-o através da tampa de forma a que a parte da esfera branca fique para o lado interior da tampa. De seguida monte a junta circular como é descrito em cima.

Peças sobresselentes

Peças sobresselentes	Diâmetro	Número do artigo
Junta de vedação (Imagem Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pega de panela para frigideira rápida (Imagem Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Pega de panela para panela de pressão (Imagem Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Pega de apoio para frigideira rápida (Imagem Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Pega de apoio para panela de pressão (Imagem Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Pega da tampa (Imagem Y-4)	todos	600-000-00-770
Unidade da válvula de regulação (Imagem Y-5)	todos	600-000-00-700
Membrana de enrolar (Imagem Y-7)	todos	020-653-00-720
Junta circular para a unidade da válvula de regulação (Imagem Y-8)	todos	021-641-00-780
Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-9)	todos	020-653-00-740
Conjunto de membranas de enrolar, junta circular, junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-7, 8, 9)	todos	600-000-01-706
Euromatic completa (Imagem Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta circular Euromatic (Imagem Y-11)	todos	011-631-00-760
Parafuso de fixação para pega de tampa, com junta plana (Imagem Y-12)	todos	600-000-00-712

Acessórios

Acessórios	Diâmetro	Número do artigo
Cesto com buracos (incluindo Tripé) (Imagem Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cesto não perfurado (incluindo Tripé) (Imagem Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tampa adicional em vidro (Imagem Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tampa adicional em metal (Imagem Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cesto para fritar (Imagem Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Pode adquirir todas as peças sobresselentes numa loja especializada da Fissler. O nosso serviço de apoio ao cliente também terá muito gosto em o ajudar (Consultar endereço no capítulo 13).

Pode encontrar uma lista de revendedores, tal como mais informações em www.fissler.com

13. Garantia e Serviço

Cada produto Fissler é cuidadosamente fabricado com materiais de alta qualidade. A qualidade do nosso produto é várias vezes controlada até à sua conclusão e por fim é submetida a um rigoroso teste final.

Garantia de 3 anos dada pelo fabricante

Por isso, concedemos uma garantia de 3 anos a partir da data de compra em todas as nossas panelas de pressão. Em caso de reclamação, entregue o talão juntamente com a panela completa ao seu revendedor ou envie o produto bem embalado para o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler (Consultar endereço em baixo).

Todas as peças sujeitas a desgaste estão excluídas da garantia, como p.ex.:
- Junta de vedação
- Junta circular para a unidade da válvula de regulação
- Junta de vedação do suporte da válvula
- Membrana de enrolar
- Junta circular para Euromatic
- Junta de vedação plana para os parafusos de fixação da pega da tampa

Não é concedida qualquer garantia por danos que derivem das seguintes razões:
- Utilização inadequada e indevida
- Manuseamento defeituoso ou negligente
- Reparações indevidamente executadas
- Instalação de peças sobresselentes que não correspondam à versão original
- Influências químicas ou físicas na superfície do produto
- Não cumprimento deste manual de utilização

10 anos de garantia de fornecimento de peças sobresselentes

Pode adquirir todas as peças funcionais da sua panela de pressão durante pelo menos 10 anos após a saída do produto.

Endereço do Serviço de Apoio ao Cliente

Fissler GmbH
Departamento do Serviço de Apoio ao Cliente
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Para mais informações, visite www.fissler.com